

Spaghettí Bolognes

8 kg nautahakk eða blandað hakk (kindahakk)

1 kg laukur

50 g hvítlauksmauk

200 g sellerí í bitum

200 g gulrætur í bitum

1 kg paprika í bitum (t.d. frosin)

2 dl olía

75 g ítölsk kryddblanda (Borguet all' Italiana) Fæst hjá Ásbj. Ólafs.

100 g nauta- eða grænmetiskraftur

5 kg Tómatínó (frá Knorr)

800 g tómatpúrra

Stutt leiðbeining: Allt grænmeti steikt í olíu. Hakk steikt. Öllu blandað saman ásamt, tómötum og kryddum. Látið sjóða í góðan tíma (því lengur sem sósan sýður því betri verður hún).

Meðlæti:

Heilhveiti spaghettí eða tagliatelle og salat.